



15º Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets

15th Oyster Opener - Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets /

Spanish Championship

BASES DEL CAMPEONATO

15º Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets.

En el marco del 36 Salón Gourmets, que tendrá lugar del 17 al 20 de Abril de 2023, se convoca el 15º Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets, bajo el patrocinio de la empresa francesa de ostras Daniel Sorlut, en uno de los escenarios de actividades del 36 Salón Gourmets (IFEMA Madrid).

El Concurso se registrará de acuerdo a las siguientes bases:

1. Está dirigido exclusivamente a los abridores de ostras profesionales, que ejerzan una actividad en España, relacionada con los productos del mar en un establecimiento alimenticio, pescadería, catering, bar y/o restaurante, hoteles, tiendas gourmet o especializadas.
2. La preinscripción es gratuita. La Organización realizará una selección de entre todas las solicitudes recibidas para elegir a los finalistas que competirán en el 15º Campeonato de España de Abridores de Ostras-Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets.
3. Los candidatos seleccionados tendrán que presentarse en IFEMA Madrid, en el día y hora que la Organización les comunique previo al Campeonato.
4. A cada concursante se le entregará, a su llegada al escenario, una caja de 36 ostras, que serán de características similares para todos. Cada uno deberá hacerse cargo de seleccionar 30 de ellas antes de que comience el Campeonato.

CHAMPIONSHIP RULES AND CONDITIONS

15th Oyster Opener - Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets / Spanish Championship.

Within the framework of the 36 Salón Gourmets, which will take place from 17 to 20 April 2023, the 15th Oyster Opener - Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets / Spanish Championship., under the sponsorship of the french oyster company Daniel Sorlut, will be held in one of the activity scenarios, of 36 Salón Gourmets (IFEMA Madrid).

The contest shall be based on the following rules and conditions:

1. It is aimed exclusively at professional oysters-openers who practice an activity in Spain linked to seafood products at a seafood or catering establishment, fish shop, bar and/or restaurant, hotels, gourmet outlet or specialized shop.
2. Pre-registration is free. The Organisation will make a selection among all the applications received to choose the finalists that will compete in the 15th Oyster Opener - Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets / Spanish Championship..
3. The selected candidates will have to present themselves at IFEMA Madrid on the day and time that the Organisation will in form them prior to the Championship.
4. Upon arrival, each contestant will be given a box of 36 oysters, which will have similar characteristics for all. Each participant must select 30 of them before the Championship begins.



5. Las cajas con las 36 ostras serán sorteadas entre los concursantes. A cada uno se le asignará una bandeja de presentación. El nombre de cada concursante figurará en su mesa de trabajo. Los 2 ó 3 candidatos que hayan resultado finalistas tras la apertura de las 30 ostras iniciales, competirán en la ronda final para nombrar al ganador.

6. El Jurado puntuará cada uno de los siguientes aspectos:

- Técnica de apertura.
- Limpieza y organización del puesto de trabajo.
- Rapidez del trabajo, habilidad y destreza.
- Presentación en bandeja.

7. El Jurado penalizará:

- Si la ostra contiene nácar o lascas en la concha: 1 segundo de penalización.
- Si la ostra se rompe total o parcialmente: 1 segundo de penalización.
- Si la vulva no se separa de la concha: 1 segundo de penalización.
- Si un participante comete 3 de las anteriores faltas: 8 segundos de penalización.
- En caso de herida sangrante de un concursante, éste será descalificado.

8. El campeón de la última edición no podrá presentarse en las siguientes 2 ediciones.

9. El Organizador no se hace responsable de cualquier incidencia (herida-corte) de los concursantes, que estarán cubiertos por su seguro de responsabilidad civil o por el de su empresa.

10. Los concursantes portarán su propio cuchillo que deberá ser aprobado por el Jurado, podrán llevar guantes o alguna protección en las manos y deberán vestir la indumentaria apropiada. El delantal, la gorra y bandejas de presentación las proporcionará la Organización. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso.

11. Los concursantes deben haber cumplido la mayoría de edad (mínimo 18 años).

12. Los participantes indicarán que han finalizado “soltando el cuchillo y levantando las manos”. No podrán tocar la bandeja después de haber soltado el cuchillo o si no, podrán ser descalificados.

5. The boxes with the 36 oysters will be drawn among the contestants. Each one will be assigned a presentation tray. The name of each contestant will appear on his/her desk. The 2 or 3 finalists after the opening of the initial 30 oysters will compete in the final round to name the winner.

6. The Jury shall award points for the following aspects:

- Opening technique.
- Cleaning and organization of the workplace
- Speed at work, skill and dexterity.
- Tray presentation.

7. The Jury shall penalize the following aspects:

- If the oyster contains nacre or flakes in the shell: 1 second penalty.
- If the oyster is totally or partially broken: 1 second penalty.
- If the meat is not separated from the shell: 1 second penalty.
- If a participant commits 3 of the previous fouls: 8 second penalty.
- Should a contestant have a bleeding wound, he/she shall be disqualified.

8. The champion of the last edition will not be able to participate in the next 2 editions.

9. The Organisers shall not accept responsibility for any incident (wound-cut) suffered by contestants, who shall be covered by their civil liability insurance or by their company's insurance.

10. The contestants shall bring their own knives, which must be approved by the Jury. They may wear gloves or other kinds of protection on their hands and they must wear the appropriate clothing. The apron, cap and presentation trays shall be provided by the Organisers. The clothing worn may not bear any writing, trademark, logo or advertising. If it does, the contestant will be automatically disqualified and expelled from the competition.

11. Contestants must be of adult age (minimum 18 years).

12. Participants shall indicate they have finished by “laying down their knife and raising their hands”. They shall not touch the tray after laying down the knife. Otherwise they may be disqualified.



13. El ganador recibirá un premio de 600 euros, trofeo y diploma, el segundo clasificado recibirá 250 euros y diploma y el tercer premio será de 150 euros y diploma. El resto de concursantes recibirá un diploma acreditativo de su participación.

14. Los premios con un importe superior a 500 euros están sujetos a retención fiscal.

15. La participación en el Campeonato implica la total aceptación de las presentes bases por parte de los concursantes, así como un compromiso de colaboración con el patrocinador.

El ganador se compromete (hasta la celebración del siguiente concurso) a portar el delantal, o cualquier otra indumentaria proporcionada por Ostras Daniel Sorlut, en todos los actos difundidos en cualquier medio de comunicación que esté relacionado con el 15º Campeonato de España de Abridores de Ostras/Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets. La inobservancia de este requisito supondrá la desposesión automática del premio recibido, incluida la devolución de su importe.

16. La Organización se reserva la exclusiva de los derechos publicitarios y de imagen de los participantes de cada categoría o especialidad de competición durante un año, incluyendo la utilización sin límites del material fotográfico, vídeo y demás, sin petición previa de autorización a los participantes.

17. El fallo del Jurado será inapelable. No se admitirán pruebas videográficas ni de cualquier naturaleza con el fin de recurrir. De todas formas, las eventuales quejas podrán ser transmitidas a la Organización del Campeonato mediante comunicación escrita a partir del cierre de éste y antes de cumplirse los 10 días desde su finalización. La aceptación de la reclamación no implica una revisión del fallo del Jurado.

18. La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo del Campeonato.

19. La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de "fuerza mayor".

13. The winner will receive a prize of 600 euros, trophy and diploma, the second classified will receive 250 euros and a diploma and the third prize will be 150 euros and a diploma. The rest of the contestants will receive a diploma accrediting their participation.

14 Prizes in excess of 500 euros are subject to tax withholding.

15. Participation in the contest entails complete acceptance of the rules and conditions on the part of all contestants, as well as a collaboration commitment with the sponsor.

The winner undertakes (until the next contest) to wear the apron, or any other clothing provided by Oysters Daniel Sorlut, in all events broadcast in any media that is related to the 15 Spanish Écailleurs/Sorlut/Grupo Gourmets Oyster Opener Championship. Failure to comply with this requirement will result in the automatic dispossession of the prize received, including the refund of its amount.

16. The Organisation reserves the exclusive rights of advertising and image of the participants in each category or speciality of the competition for one year, including the unlimited use of photographic material, video and others, without prior request for authorization to the participants.

17. The Jury's judgment will be unappealable. No videographic evidence or of any nature will be admitted for the purpose of appeal. Any possible complaints may be transmitted to the Organisation by means of a written communication as from the closing date of the Championship and before 10 days have elapsed since its end. The acceptance of the claim does not imply a revision of the Jury's judgment.

18. The Organisation reserves the right to modify the following rules in order to improve the development of the Championships.

19. The Organisation reserves the right to change the date and venue in case of postponement and/or cancellation of the event due to 'force majeure'.